NOZZE

FRANCHETTI - ENRIQUES

LVII RICETTE

D' UN

LIBRO DI CUCINA

DEL BUON SECOLO DELLA LINGUA

BOLOGNA

DITTA NICOLA ZANICHELLI

(Cesare e Giacomo Zanichelli)

1890

AL PROF. AUGUSTO FRANCHETTI NEL GIORNO DELLE NOZZE DELLA SUA LUISA COL DOTT. VITTORIO ENRIQUES OFFRONO, BENE AUGURANDO, DOMENICO, CESARE E GIACOMO ZANICHELLI E SALOMONE MORPURGO.

Firenze, 30 marzo 1890.

Le LVII ricette seguenti (la prima manchevole del principio, l'ultima della fine), scritte di bella e grande lettera trecentista, riempiono un frammento di 28 carte, che Antonio da San Gallo salvò, probabilmente dal macero, e legò con un *Ameto* del Boccaccio, copiato « per mano di Girolamo Morelli » nel 1449, e con pochi altri fogli contenenti « la ragione della luna »: cosí composta, la miscellanea ebbe il numero xxxvj nel catalogo o *Libro de' libri in penna* del collettore secentista, indi passò coi volumi di lui alla Riccardiana, dove ora è segnata 1071.

Chi raffronti questo con l'altro *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV*, che Olindo Guerrini pubblicò nel 1887 da un codice della Biblioteca Universitaria di Bologna, avverte facilmente la grande affinità che corre fra i due brani; ossia non pure la molta somiglianza nella formula delle ricette, ma a dirittura la quasi identità di testo fra alcuni capitoletti (Ricc. xxii, xxxiii, xli, xlii; cfr. Bol 16, 46, 31, 32) e parecchie conformità di nomi anche nelle rubriche perdute o non mai trascritte nel codice bolognese, e restate invece nel nostro. I due frammenti si completano quindi a vicenda, e se non proprio da uno stesso esemplare, certo si devono dire derivati da un medesimo trattato, della cui antichità abbiamo nuova conferma dalla scrittura della copia riccardiana, anche piú vecchia dell'altra, che il Guerrini assegna alla seconda metà del Trecento. Se poi questo trattato, o quello completo, che lo Zambrini trasse dallo stesso manoscritto bolognese, sia proprio il libro del cuoco di Niccolò, « che la costuma ricca Del garofano primo discoperse », io non discuterò davvero, perché l'ingegnosa congettura proposta dal Del Lungo e sulla quale pure il Guerrini s'intrattenne, non mi pare sia, e direi non volesse essere anche per chi la imaginò, se non un erudito ravvicinamento, da accettare solo in quanto non ci arrivarono o finora non si conoscono altre arti di cucina in volgare, che pur dovettero esistere anche prima di queste, e insegnare ai cuochi di molte signorili brigate goderecce i blamangeri o le frittelle ubaldine. Piú utile credo notare, che se nel *Libro* edito dallo Zambrini si possono cogliere, come avvertí il Del Lungo, alcuni sene-

sismi, nei due brani ultimi pubblicati, e particolarmente nel nostro, bisogna riconoscere uno scrittore fiorentino, non tanto per il « pesce d'Arno » della ricetta XLVIII, quanto per la forma del dettato, affatto schietta dalle tracce caratteristiche dell'altre parlate toscane, e benissimo conservata nell'esemplare Riccardiano, che però abbiamo riprodotto fedelissimamente. Se poi guardiamo al contenuto, i due frammenti gemelli differiscono abbastanza dal *Libro* completo, perché dànno ricette piú particolari, con le dosi degl'ingredienti, e perché generalmente trattano di composizioni culinarie piú alte e difficili, mentre l'altro insegna anche molte vivande comunali, per i fanti, e le igieniche per i malati. In particolar modo nel brano ch'ora torna in luce primeggiano le torte e consimili nobili pietanze; ma ahimè, anche in queste, troppe libbre di lardo, troppo cacio, troppe spezie, che testimoniano di palati ben diversi dai nostri. Eppure anche noi, poiché i vecchi testi sono da gran pezza freddati, possiamo gustare la ottima lingua di quella cucina!

M.

I.

Se vuoli fare una TORTA PARMIGIANA per xxv persone, togli otto libre di bronça di porco, e togli xij casci freschi, e togli vj casci passi, e xl uova, e meça libra di spetie dolci, e vj pollastri o iiij capponcelli. Togli la bronça del porco, e lesala bene; e quando è cotta, battila bene, e batti con essa quantità di menta e di petrosemoli. E togli vj casci freschi e xxiiij huova di quelle che tu ài, e lardo insalato bene battuto, e speçie e çafferano assai, e di queste cose fae un buono battuto, bene giallo. E togli due casci freschi e albume d' uovo, e pestalo, e fanne raviuoli bianchi cotti con pasta. E togli due casci freschi e uno passo, e huova quantità, e çafferano assai, e pesta queste cose, e fanne xij raviuoli. E togli due casci freschi e uno passo, e petrosemoli, e menta poca: bene pesta, e fanne xij raviuoli verdi. Togli iiij casci, e fanne belle fette per traverso; tolgli i polli e svenbrali, e fae dell' uno vembro ij, e mettigli a sofrigere in lardo insalato, bene strutto e bene colato, e spetie dentro a sofrigere, *e* l. datteri festugati di cennamo e di gengiove e di garofani. E metti questi raviuoli a lesare in acqua; e quando sono tratti fuori, polvereçagli di spetie dolci; e metti crosta nel testo, o vuoli di rame o vuoli di terra, e tutte queste cose vi metti entro suolo a suolo, e poni crosta di sopra. Questa torta vuol esere gialla e bene grassa, lardata, e poderosa di spetie: per piú gente o per meno, a questa medesima ragione. Se sono testi di rame, vuole esere poco fuoco di sotto e assai di sopra; e in testi di terra assai fuoco di sotto e di sopra.

xvij

II.

xviij

Se vuoli fare TORTA UNGANESCA per xij persone, togli uno cappone bene grasso, e togli uno lombo di porco bene, e togli due cipolle grosse, bene capitute, e togli meça libra di spetie dolci fini, e togli tre libre di sugnaccio frescho, sança sale; e togli tanta farina che sia tre pani, la miglore che ssi puote avere. Togli il cappone bene lavato, e fanne morsellini, come dado, delle polpe; e del lombo morselli come delle polpe; e delle due cipolle similemente fae morselli: e queste cose metti a sofrigere in sugnaccio fresco, quantità, e delle dette spetie dolci e çafferano assai, e quantitade di sale. E quando è sofritto una grande dotta, mettivi uno bicchiere d' acqua che si cuoca con essa a conpimento. Togli la farina, e intridi con acqua fredda, insalata con un poco di salina, e menala quanto puoi; e togli uno testo di rame bene stagnato, e ugnilo bene con questo lardo frescho che tu ài; e togli la pasta, e dividila e sotiglala col cannello l' una metà sottile: e siate due a tirare. E ugni a foglo a foglo con lardo, e fae in sino a xx o xviij fogli; e poi tolgli questo battuto del cappone, e di queste cose fae uno suolo in su questa metade, e poni altretante fogle sopra fogle sopra questo suolo, e bene inafiato ciascuno per sé di lardo. E fa' una crosta di sopra per sé di lardo guardia. Questa torta vuole poco fuoco di sotto e piú di sopra: per piú persone o per meno, simiglante mente togli le cose.

III.

xviiij

Se vuoli fare TORTA D' ORMANIA per xij persone, togli sei pollastri e iiij casci freschi o passi, e xij huova, e xxx datteri, e una libra d' uve passe, e una libra d' avosine; e meça oncia di cennamo intero, e meça oncia di gengiove, e meço quarro di garofani, e due once di pignocchi mondi, e quatro once di spetie dolci bene gialle. Togli questi pollastri ben lavati e svenbrati, e mettigli a sofrigere in lardo strutto assai e bene colato. E la prima cosa che tu metti co' pollastri sia spetie dolci. Togli il cascio frescho che tu ài, e fanne raviuoli quanti n' escono, e lesagli in acqua; e quando sono cotti, polvereçagli di spetie fini. E quando i polli sono sofritti una gran dotta, mettivi uno grande bicchiere d' acqua. E quando è presso che cotto, mettivi uno cascio stritolato, e viij tuorla d' uova,

e 'l cennamo rotto e 'l gengiovo taglato trito, e' garofani interi, e' pignocchi mondi, e l' uve passe bene lavate, e' datteri interi ben lavati e l' avosine bene lavate, e spetie assai e çafferano assai; e guarda queste cose da troppo fuoco tanto che siano bene cotte; e metti la crosta ben sottile in testo. E queste cose, e' raviuoli insieme, sí vi si metta a suolo, e poni di sopra crosta sottile e bene gialla. Questa torta vuole poco fuoco, però che sono a cuocere pure le croste et incorporare il battuto. E 'l piú e 'l meno, a quella medesima ragione togli le cose.

IV.

xx

Se vuoli fare TORTA FRESCHA per xij persone, togli sei pollastri, e meça libra d' uve passe e quatro once di fine spetie. Togli i pollastri, e svembrali, e mettigli a sofrigere in lardo strutto, insalato e bene colato, e mettivi suso spetie buona quantitade. E quando sono presso che cotti, levali da sofrigere, e metti bene la crosta sottile in uno testo, e acconciavi dentro i pollastri e l' uve passe con essi, bene lavate, e spetie assai e petrosemoli interi, bene lavati assai, et alquanti gambi di menta. E poni crosta di sopra, e ingiallala; e poni lardo insalato bene battuto sopra la crosta, edà e fuoco convenevole di sotto e di sopra, per ciò che sono a cuocere pur le croste. Per piú o per meno gente, a questa medesima ragione togli le cose.

V.

xxj

Se vuoli fare TORTA DI BUONO BATTUTO fine e comunale per xx persone, togli x libre di bronça di porco e xij casci freschi e bene grassi, e xlviij huova, e meça libra di spetie dolci e forti, mescolate e bene gialle, e uno quarro meço di çafferano sodo per sé. Togli questa bronça del porco, e lessala sí che sia bene cotta e bene battuta, e metti con essa alquante fogle di petrosemoli e di menta; e togli il cascio che tu ài, e tritalo grosso tra questo battuto, e iiij libre di lardo insalato, battuto quanto puoi il piú, e mescola spetie e çafferano assai, e mettivi dell' uova tante che basti. E queste cose metti nel testo, e fae crosta di sotto e di sopra; e ingialla la crosta di sopra e ponvi suso lardo battuto. Questa torta vuol esere bene gialla e poderosa di spetie, e bene grassa. Se vuoli fare per piú persone o per meno, a questa medesima ragione.

VI.

xxij

Se vuoli fare TORTA DI LATTE, togli una pentola di latte sodo, e fallo bene scolare sopra taglicre; e togli iiij casci freschi, e togli tre libre di lardo insalato, e togli iiij once di spetie dolci e forti mescholate, e togli uno quarro di çafferano, e togli xij huova. E togli il cascio che tu ài, e tritalo a morselli grossi; e togli il lacte bene colato e bene asciutto, e togli il lardo bene battuto, quanto puoi il piú, e mescola queste cose insieme, e mettivi suso le spetie che tu ài e 'l çafferano, bene macinato e bene stenperato. E questo battuto metti tra due croste nel testo, et ingialla di sopra, e falla cuocere. Questa torta vuol esere gialla e bene grassa; e puo' ne fornire xij persone; e 'l piú e 'l meno, a questa medesima ragione togli le cose.

VII.

xxiij

Se vuoli fare TORTA, la migliore maniera che fare si puote per xij persone, togli sei casci freschi, e togli uova, e togli una libra e meço di sugnaccio fresco. E togli il cascio, e pestalo bene tanto che torni quasi (*) . . . ; e togli albume d' uovo, e metti con esso questo cascio, che sia sodo il battuto. E metti questo battuto tra due croste sottili nel testo, quanto puoi il piú, e biancha la crosta di sopra d' albume d' uova e d' acqua; e togli il sugnaccio, strutto con poco fuoco e bene colato, e dà fuoco a questa torta di sotto e di sopra. E quando àe avuto uno caldo, scuoprila, e fora la crosta, e spesso, con uno coltello, sí che non si vegiano i fori, e gittavi suso quel lardo; e ricuopri, e dàe poco fuoco, per ciò che nnon è a cuocere se none le croste. Questa torta vuol esere molta bianca e bene grassa. Se vuoli fare per piú persone o per meno, a questa medesima ragione.

(*) Questa lacuna è nel ms.

VIII.

xxiiij

Se vuoli fare BURRO DI CASCIO FRESCO per condire alcuna chosa, togli sei casci freschi e pestali quanto puoi il piú; e quando è bene pesto, stenpera con acqua chiara fredda, e 'l grasso tornerae di sopra; e toglilo, e pòllo sul tagliere. E puo' lo dare con quale

vivanda si conviene: in qualunque torta tu il vuoli mettere, si stae bene.

IX.

Se vuoli farre BURRO DI GRASSO DI MANDORLE per condire alchuna vivanda in venerdí e da quaresima, togli tre libre di mandorle, e puo' ne condire torta di xx persone. E di questo burro puoi condire tartare e altre torte in dí che non si mangi charne. Togli le mandorle bene mónde e bene lavate e bene macinate alle macine, e stempera con poca acqua chiara; e bene colato, mettilo a bollire. E quando è bene bollito, gittalo in su una tovagla; e quando è bene colata l' acqua di sotto, togli uno bello coltello, et lavalo, e metti in sul tagliere; e dàllo con quella vivanda che tu vuoli. xxv

X.

Se vuoli farre POLLASTRI A SCHIBECI per xij persone, togli sei pollastri, e meça libra di mandorle, e meça libra di uve passe e xxv datteri, e togli sei cipolle grosse capitute, o cipolle porraie, e togli iiij once di spetie dolci e forti mischiate, e bene gialle di çafferano. E togli i pollastri, e metigli a lesare interi; e quando sono cotti, togli una libra di lardo, o piú, tanto che basti, bene battuto o distrutto e bene colato: dividi i pollastri per lungo, e mettigli a sofrigere in padella tanto che prendano colore di rosso, e poscia ne gle trai fuori, e polvereçali delle dette spetie e di çucchero. E togli le cipolle, taglate sottile quanto puoi, e mettile a sofrigere in questo lardo che è rimaso de' pollastri, e fae sofrigere le cipolle tanto che prendano colore di rosso; e quando sono cosí fritte, tra' ne fuori il lardo quantitade. La prima cosa che ttu vi metti siano spetie; e la seconda, metadella d' aceto e d' acqua, per metade ciascuno. E quando è presso che cotto, la prima cosa che ttu vi metti suso siano mandorle monde e bene lavate, la seconda datteri, bene lavati, fatto quattro parti dell' uno; e la terça uve passe ben lavate. E quando è cotto, togli una medolla di pane grande, o due di piccoli, e abruscialo sulla brascia tanto che fia rosso, e pestalo al mortaio, e macinalo bene, e distemperalo col buono vino, tanto che sia in quantitade d' una metadella, e colalo con istamigna; e quando è colato, mettivi spetie e çafferano assai stenperato, in su queste cose xxvj

nella padella, e fae bollire. E quando è bollito, mettilo in su' pollastri. Questa vivanda vuol esere molto gialla, e agra e dolce di queste cose che vi si mettono. Se vuoli fare per piú persone o pcr meno, a questa ragione.

XI.

xxvij

Se vuoli fare capponi a cialdello per xij personc, togli iiij capponi, e togli una libra e meço di lardo salato, e togli due cipolle grosse o tre, e togli xviij huova e iiij once di spetie dolci e forti, mischiate insieme, e togli meço quarro di çafferano. E togli i capponi, e isvenbrali; e togli le cipolle, e battile trite quanto puoti; e togli il lardo, e battilo bene e strugilo bene. E togli li capponi, e mettili in una pentola o vcro in uno polçonetto, e le cipolle e le spetie aconcia a suolo a suolo in lardo strutto; e fa' sofrigere in su la brascia da la lunga e bene stufato, e voltala spesso a torno. E quando è sofritto una gran dotta, la prima cosa che ttu vi metti sí sia aceto meçctta e altretanta acqua, e fa' cuocere a compimento; e se none stessono bene li capponi, mettivi tanto acqua che stiano bene pari. E quando è cotto a compimento, togli alquanta menta, e salvia poca; e queste erbe metti al mortaio, e siano bene macinate; e togli queste erbe macinate e le tuorla delle uova che tu ài, e spetie assai, e 'l çafferano che tu ài stenperato, e queste cose dibatti insieme, e mettivi quantità d' agresto; e mettilo in su' capponi. Quando i capponi sono cotti, fa' bollire insieme; e quando lieva il bollore, trai indietro per minestrare. Questa vivanda vuol esere ben gialla, e d' agresto o d' aceto e di spetie poderosa; e vuolsi dare per iscodelle, e ponere spetie di sopra. Se vuoli fare per piú persone o per meno, a questa medesima ragione togli le cose.

XII.

xxviij

Se vuoli fare una vivanda che si chiama a ariso togli meço quarto di grano, il piú bianco che tu puoi avere, e togli sei libre di polpa magra di bue, cioè della coscia, e togli tre libre di mandorle, e togli una oncia di cennamo fine e meça oncia di gengiove fine, e meço quarro di çafferano, e due libre di lardo frescho. E togli il grano che tu ài: sia bene mondo a mano, a dito a dito, e poi sia brillato con pestello e innafiato acciò che si mondi meglio.

E tolgli questo grano la sera dinançi che tu dèi fare la mattina vegnente la vivanda; e lla carne del bue altressí, e quelle spetie che sono dette dinançi peste insieme. E togli il grano quando è mondo del guscio e bene lavato, e mettilo a fuoco in aqua chiara la sera dinançi, prima che tu vadi a dormire; e mettivi entro la carne del bue che tu ài, e fanne sei peçi e mettila a cuocere; e falla tanto cuocere col grano, che ssia cotta a meço col grano: e se asciugasse, arrogi acqua chiara. E quando è cotta a meço la carne col grano, metti in dietro il polçonetto in su la brascia ben calda: e stufata di sopra sia con bella tovagluola bianca o con tagliere o con testo, sí che non possa isfiatare. La mattina, quando ti lievi a fare l'altre vivande, scuopri questa vivanda, e abi una chiova in mano e róppila sí come se fosse fava, e menala molto; e togli le mandorle che tu ài, ben monde e bene lavate e bene macinate a macina, e bene stenperate con acqua chiara fredda e bene colate con istamigna. E quando tu ài bene rotta la vivanda, mettivi suso meço il lacte delle mandorle, e pòllo in sulla brascia dalla lungi, e mestalo spesso. E quando s'asciuga la vivanda, arrogi su del latte crudo delle mandorle che tu ài; e se fosse latte vivo di capra in questa quantità del latte delle mandorle, non si vorrebe tòrre mandorle, e sarebe meglo il latte vivo della capra. E quando è presso che cotto, mettivi suso il lardo strutto e bene colato e le spetie che tu ài, una quantità e non tutto. E quando la vivanda è cotta, metti per iscodella de le dette speçie e del çucchero e del detto lardo strutto. Questa vivanda si è per xxv persone: se vuoli fare per piú o per meno, a questa medesima ragione togli le cose. E questa vivanda vuol esere gialla e dolce.

XIII.

Se vuoli fare una vivanda che si chiama LUMONIA, per xij persone, togli sei pollastri grossi, o vuoli sei capponcelli; togli tre once di spetie dolci fini e tre libre di mandorle e iij once di çucchero e xxv datteri e xij aranci bene sugosi e meça libra di prugnole. E togli i polli che tu ài, e mettigli a lessare con esso. E quando sono cotti, togli una libra di lardo bene strutto e bene colato, e metti a sofrigere i polli interi in questo lardo; e delli aranci fae iiij parti dell'uno, e metti a sofrigere co' polli. E quando sono sofritte queste cose, polvereçale colle dette spetie e di çucchero. E togli le mandorle che tu ài, bene lavate col guscio e bene maci-

xxviiij

nate, e stenperate col brodo de' capponi magro e bene colato, e metti questo latte a bollire in uno vasello per sé; e ançi che bolla, la prima cosa che tu metti sí vi metti quantità delle dette spetie; la seconda, metti le prugnole bene lavate; la terça, metti i datteri bene lavati, fatto ij parti dell'uno; e la quarta, metti il zafferano stenperato. E quando èe bene bollita questa vivanda, mettivi entro i capponi e li aranci. Questa vivanda vuol esere gialla, e agra d'aranci, e spessa e poderosa di spetie, e dolce di çucchero. Dàe i capponi per tagliere, e il savore per iscodella. Se vuoli fare per piú persone o per meno, fa' a questa medesima ragione.

XIV.

xxx

Se vuoli fare SPALLE DI CASTRONE RIPIENE, o due o iiij, togli le spalle del castrone con tutto il gambetto: se togli ij spalle sono per xx persone, se togli iiij spalle, per xl persone. Toglamo le cose per xx persone primamente: se facesimo per piú persone o per meno, a questa medesima ragione toglamo le cose. Togli iiij reti di castrone, e togli iiij milçati di castrone, e togli sei libre di bronça di porco, e togli uno fegato grande di porco con una rete; e togli xx casci freschi fini, i miglori che tu puoi avere, e togli xxxvj huova e .l. datteri, e una libra d'uve passe, e meça libra di çucchero, e meça oncia di cennamo, e meça oncia di gengiove intero, e meço quarro di garofani; e fae fare meça libra di spetie dolci, fini e ben gialle, e fa' fare meça libra di spetie forti. Togli le spalle, e mettile a lesare intere, e falle bene cuocere, ma non tanto che l'ossa si nosdasono. Tra' le fuori, e levane tutta la carne quanto puoi il piú, e battila bene, e mettivi alquanto petrosemolo, e salvia e menta e persa, se tu ne puoi avere, con questo battuto; e mettivi suso a battere spetie, et uno cascio e lardo (salato o fresco) bene battuto, e uova tante che bastino: questo vuol esere uno battuto per sé. Togli la bronça del porco, lessa e bene battuta; e metti con essa sei casci freschi, triti, grossi, e mettivi dentro spetie dolci e forte, e çafferano assai bene stenperato, e uova tante che bastino: questo è un altro battuto per sé. Togli il fegato del porco, lesso e bene battuto, e mettilo al mortaio a pestare; e metti con esso una cipolla grossa a pestare, e quantità di comino altressí, e uno cascio con esso, o due. Questo battuto vuol esere sodo, e fattine raviuoli fasciati colla rete del porco; e voglono esere fritti in lardo frescho,

e poscia polveriçati di çucchero: questo è un altro battuto per sé. Togli i milçati bene lavati e bene rasi, rovesciati: l' uno di questi milçati sí émpiete d' uova e di cascio e d' erbe acciò che sia verde; e 'l secondo sí empi di cascio e d' uova, l' albume, sí che sia bianco; il terço empi di cascio e d' uova, sí che sia giallo; il quarto empi del battuto del castrone che tu ài. E quando sono tutti pieni, mettigli a lessare sí che siano cotti; e quando sono cotti, taglali li due a morselli di spanna. Questi voglono esere sofritti in lardo e polvereçati di spetie dolci. Questo è un altro battuto per sé. Togli il battuto del castrone che tu ài, e fanne tortelli piccoli con ispoglo di pasta, sottili, sofritti in lardo e polveriçati di çucchero; e togli del cascio che tu ài, e fanne raviuoli comunali in quantità di xxiiij, e mettigli a lessare; e quando sono cotti, polvereçali di buone spetie fini. E togli il cascio che tu ài, e fanne frittelle bianche in quantità di xxxvj; e voglono esere sofritte in lardo fresco, e polvereçate di çucchero. E togli i datteri che tu ài, trattone fuori i noccioli, e bene lavati e festugati del gengiove che tu ài taglato e del cennamo rotto e de' garofani interi; e togli l' uve passe che tu ài bene lavate e bene nette. Tutte queste cose che sono dette qui dinançi voglono esere peste ciascuna per sé: ora si voglono incorporare insieme. Togli le rete de' castroni bene lavate e bene cuscite insieme, e radoppiate là dove fa bisogno, e togli di tutti questi battuti la metade, et aconciali in su la rete, a suolo a suolo, polveriçati di buone spetie; e togli le due ossa delle spalle che tu ài, e mettile in su questo battuto per lungo. L' altra metade del battuto aconcia di sopra, come tu ài fatto di sotto. Questa vuole esere tonda come torta, bene fasciata di queste reti e ingiallata di sopra, e messa a cuocere in testi di rame stagnati; e dàe poco fuoco di sotto e piú di sopra. Questa vivanda vuole essere gialla, e poderosa di speçie, e dolce di çuchero.

XV.

xxxj

Se vuoli fare una TESTA DI BUE RINVESTITA per xxx persone, simiglantemente vuole avere tutte le cose e tutti i battuti et incorporato il savore che à questa vivanda che è dinançi a questa; e fasciata con rete e ingiallata con çafferano, e legata con uno spaghetto, che non si rompesse, e posta in su una graticola: volta spesso per ogni faccia, tanto che sia bene cotta. Questa vivanda si vuole portare inançi a la tavola, e farnela taglare.

XVI.

xxxij

Se vuoli fare ij CAPPONI RIPIENI per xij persone, togli ij casci freschi, e xij huova, e ij once di spetie fini e dolci, e meça libra di lardo fresco. E togli i capponi pelati, e lavaglili bene, e mettigli a lessare. E quando sono bene cotti, spoglali bene, e tra' ne fuori l' ossa, e serbale; e battile tutte le polpe loro, e batti con esse alquanti petrosemoli e menta e persa e delle dette spetie e del cascio che tu ài molto pesto con esso, e dell' uova che tu ài, tante che bastino: e di queste cose fae uno buono battuto, fine e morbido, e bene giallo e bene potente di spetie. E togli tutte queste ossa: rinvestile, ciascuno secondo che gli tocca in parte, di questo battuto, e fasciale ciascuno per sé in rete di porco, e sofrigile in lardo. E quando sono sofritte, polvereçale delle dette spetie; e togli tuorla d' uova, spetie, çafferano stenperato, e sugo d' aranci o d' agresto, e del brodo de' capponi, e di queste cose fae uno buono battuto, fine e morbido, e ben giallo e bene potente di spetie. E togli tutte queste ossa, e rinvestile, ciascuno secondo che gli tocca in parte, di questo battuto, e fasciale, ciascuno per sé, in rete di porco; e sofrigile in lardo. E quando sono sofritte, polvereça delle dette speçie. E togli tuorla d' uova e spetie e çafferano stenperato, e sugo d' aranci o d' agresto, e dcl brodo de' capponi: e di queste cose fae un buono brodetto, e mcttilo a bollire; e quando bolle, mettivi dentro queste cose ripiene in questo brodetto. Il brodetto dàe per iscodella, i capponi per tagliere. Questa vivanda vuol esere bene gialla, e agra d' aranci o d' agresto. Se vuoli fare per piú o per meno persone, togli le cose a questa medesima ragione.

XVII.

xxxiij

Se vuoli fare POLLASTRI A STUFETTO per xij persone, togli vj pollastri, o vuoli xij, secondo che lle persone sono da cciò, o vuoli mettere uno per tagliere o vuoli due. E togli una libra e meço di buono lardo fine, e due once di spetie dolci, fini et forti mischiate insieme, e xx huova, e sei derrate di çafferano. E togli i pollastri bene lavati, e togli il lardo bene strutto e bene colato; e metti a sofrigere i pollastri in questo lardo, e buona quantità di petrosemoli o di cipolla taglata, trita quanto puoi il piú. E quando è sofritto

una gran dotta, se v' àe quantita del lardo troppo, scemane, e mettivi suso spetie e quantità d' aceto poco e d' acqua: queste tre cose ad un' otta, tanto che siano cotti a compimento. E togli tuorla d' uova e speçie e çaferano stenperato colla cocitura de' pollastri, e stempera questo brodetto con esso, e rigettalo in su' pollastri tanto che lievi il bollore: gitta via l' erbe intere che vi sono cotte entro. Questa vivanda vuol esere gialla, e agra d' un poco d' agresto e d' aceto, e potente di spetie. Se vuoli fare per piú persone o per meno, togli le cose a questa ragione.

XVIII.

Se vuoli fare TORTA LAVAGNESE per xij persone, togli sei pollastri e sei casci freschi o passi, e togli xviij huova e ij libre di lardo e sei derrate di çafferano, e togli buona quantità di petrosemoli, e salvia poca, e menta poca. E togli i pollastri, e mettigli a lessare tanto che siano bene cotti, e isvembrali; e togli il cascio che tu ài, bene lavato, e pestalo grosso; e togli il lardo che tu ài, bene battuto, quanto puoi il piú; e togli l' uova che tu ài, e mettine in questo battuto, tanto che siano né troppo duro né troppo molle; e togli il çafferano, e stemperalo, e mettilo in questo battuto. E togli i pollastri e questo battuto, e metti queste cose tra due croste in uno testo, e fae gialla la crosta di sopra, e dàe fuoco di sotto e di sopra. Et questa torta vuol esere gialla e verde e molto grassa, sança spetie. Se vuoli fare per piú persone o per meno, a questa ragione togli le cose. xxxiiij

XIX.

Se vuoli fare TORTA D' ERBE per xij persone, togli sei casci grandi, e togli quantità d' erbe assai, cioè bietole assai e petrosemoli e spinaci, e menta poca et atrebici (alla stagione ch' egli si truovano), e due libre di lardo insalato, e viij uova. E togli queste erbe bene lavate e bene nette, e molto battute e bene spremute del sugo; e togli il cascio, e tritalo coll' erbe bene grosso; e togli il lardo che tu ài, bene battuto quanto puoi il più, e togli l' uova che tu ài, e mescola queste cose insieme tra due croste nel testo, e ingialla la crosta di sopra. Questa torta vuol esere molto grassa, e asai cascio e molte erbe, e poche uova. Se vuoli fare per piú o per meno persone, fa' a questa ragione. xxxv

XX.

xxxvj

Se vuoli fare una vivanda che si chiama rinfuso, per xij persone, togli sei capponi buoni e convenevoli, e togli due libre di mandorle, e una oncia e meço di gengiove bianco, e una libra di lardo salato, e due once di çucchero: e se è di state, togli xij pesche dure e grosse, e togli xxiiij sosine bene grosse. E togli i capponi bene lavati e bene lardati, e mettigli arrosto tanto che siano bene cotti; e togli le mandorle bene monde e ben lavate e ben colate: questo latte metti a bollire sí che sia spesso, e mettivi dentro del gengiove, quantitade, e quantità di çucchero, e quantità d' agresto o d' aceto. E quando è bene bollito il savore con queste cose, togli le pesche e le susine per sé lesse, e mettilevi dentro; e togli i capponi arrostiti, ben cotti, e svenbrali, e metti in questo savore. Questa vivanda vuol esere bianca, e agra d' agresto o d' aceto, e dolce di çucchero. E dàe il savore per iscodelle, e' capponi per tagliere, e le sosine; e poni gengiove per iscodelle e çucchero. Se vuoli fare per piú persone o per meno, fa' a questa ragione.

XXI.

xxxvij

Se vuoli fare tortelletti d' ella a brodetto di capponi o di carne di bue per xij persone, togli tre libre di bronça di porco e tre casci passi, fini, e togli iiij once di spetie forti e dolce, fini, mischiate e bene gialle, e togli due derrate d' ella, e togli xviij huova. E togli la bronça del porco, e mettila a lessare con esso l' ella, ben monda; e quando è bene cotta la bronça del porco, battila molto, e batti per sé l' ella. E togli il cascio che tu ài, e pestalo bene colla bronça, e mettivi dentro le spetie e l' uova tante che bastino; e mettivi dell' ella quantità che nne sapia poco: e di questo battuto fae tortelli piccolini con ispoglo di pasta gialla. Questi tortelli voglono esere gialli e potenti di spetie; e dàgli per iscodella con buona peverada e con cascio grattugiato. Se vuoli fare per piú persone o per meno, a questa medesima ragione.

XXII.

xxxviij

Se vuoli fare frittelle di battuto per xij persone, togli due libre di bronça di porco, e togli tre casci passi, ben grassi, e togli xij huova, e togli una oncia e meço di spetie fini, e togli meça

libra di çucchero. E togli la bronça del porco, bene lessa e bene battuta, e togli il cascio e l'uova e le speçie che tu ài; e di questo fae uno battuto, e fanne fritelle lunghe, con crosta sottile di pasta. E togli due libre di cascio fresco, bene strutto e bene colato, e frígilevi dentro, e polvereçale di çucchero. Se vuoli fare per piú persone o per meno, togli le cose a questa medesima ragione.

XXIII.

xxxviiij

Se vuoli fare miglacci bianchi, i miglore che fare si puote, per xij persone, togli tanto lievito che sia uno meço pane, e togli aqua bene calda, poca; e mena questo lievito tanto che faccia filo. E togli iiij casci grandi, o vj, bene grandi e grassi, e togli x huova e due libre di sugnaccio frescho, bene strutto con poco fuoco e bene colato. E quando il lievito è molto menato, mettivi su farina in quantità d'una scodella piccola, e mettivi anche acqua, poca, e mettivi tre casci triti; e mettivi l'uova che tu ài, e mettivi meço il lardo che tu ài: e fae che questo battuto sia lungo, cioè molle. E mettilo nel testo, caldo non troppo e bene unto; e tritavi suso due casci che tu ài, bene triti, e l'altra metà del lardo che tu ài molto caldo, e fallo cuocere. Se vuoli fare per piú o per meno persone, togli le cose a questa medesima ragione.

XXIV.

xl

Se vuoli fare blasmangiere di pesce per xij persone, togli tre libre di mandorle, e togli meça libra di çucchero e meço quarro di garofani, e due once di pignocchi mondi et una libra di riso; e togli due peçi di luccio grosso et una peça di tincha. E togli le mandorle, bene monde e bene lavate e bene macinate, et stemperate con acqua chiara, bene spessa e bene colata; e togli il riso, bene netto e bene lavato con acqua calda, e bene rasciutto con tovagla e bene pesto allo spetiale e bene stacciato; e togli il pesce che tu ài, bene lesso e bene colato, e fallo fredare, e sfilare il piú sottile che tu puoi, a guisa di polpa di pollo. E togli il lacte delle mandorle che tu ài: le tre parti metti a fuoco in vasello netto; e quando è levato il bollore, stempera la farina del riso che tu ài con latte crudo che è rimaso, e fallo cuocere dalla lungia in sulla brascia; e mestalo spesso. E quando è presso che cotto, mettivi dentro le polpe del

pesce e quantità di çucchero, e trai indietro per minestrare. E poni spetie sopra scodella, e çucchero e garofani interi e pignocchi mondi. Questa vivanda vuol esere bianca quanto puoi il piú, e dolce. Se vuoli fare per piú persone o per meno, a questa medesima ragione.

XXV.

xlj

Se vuoli fare PESCI A SCHIBECI per xij persone, togli tre tinche grosse, e togli iiij cipolle grosse, e meça libra di mandorle e meça libra d' uve passe e due once di pignocchi mondi e xxv datteri; e fae fare iiij once di spetie dolci e forte, mischiate e bene gialle. E togli i pesci ben lavati e bene infarinati e bene fritti; e quando sono cotti, polvereçali delle dette spetie. E togli le cipolle taglate per traverso sottile, e metti a sofrigere; e quando sono tanto sofritte ch' abiano preso colore di rosso, tra'ne fuori tutto l' olio. E la prima cosa che tu vi metti siano spetie; e la seconda, metadella d' aceto e d' acqua per metade, e fallo cuocere. E quando è cotto, mettivi dentro l' uve passe e' pignocchi e' datteri minuçati (dell' uno due), tutte e tre queste cose ad un' otta, bene lavate; e togli le mandorle che tu ài, bene lavate col guscio, e bene macinate e stemperate con vino, e bene colate: e questo latte si metti a bollire con queste cose. E quando àe levato il bollore, mettilo in su' pesci, in uno vasello a fredare. Questa vivanda vuol esere molto gialla e potente di spetie, e agra e dolce. Se vuoli fare per piú persone o per meno, fa' le cose a questa medesima ragione. Se vuoli fare questo schibeci con ogne pesce marino o con altro pesce, simiglantemente togli le cose che sono tolte qui.

XXVI.

xlij

Se vuoli fare TINCHE A BRODETTO per xij persone, togli due libre di mandorle e iij once di spetie fini, e togli petrosemoli buona quantitade, e menta, e salvia poca. E tòglite le tinche, tenute insalate un poco, bene lavate, e mettile a frigere; e quando sono fritte, polvereçale delle dette spetie. E togli le mandorle ben lavate, col guscio, e bene macinate e stemperate con acqua chiara, e bene colato, che sia spesso; e mettilo a bollire in uno vasello per sé: e mettivi dentro spetie buona quantità et agresto o aceto e 'l sugo dell' erbe che tu ài. Tutte queste cose metti a un' otta a fuoco, e fa' bollire, e mestala spesso. E quando è bollito, mettivi dentro il pesce, e trai

in dietro per minestrare; e poni speçie sopra scodella. Questa vivanda vuol esere gialla e verde, e agra d'agresto o d'aceto: se vuoli fare per piú o per meno persone, togli le cose a questa medesima ragione.

XXVII.

xliij

Se vuoli fare GELATINA DI PESCE per xij persone, togli tre tinche grosse, e due once di spetie dolci e forti, mischiate e bene gialle, e togli meço quarro di çafferano per sé. E togli il pesce bene lavato e stato in sale una dotta, e togli le sei parti acqua e una d'aceto fine, e mettilo a bollire. E quando bolle bene, la prima cosa che ttu vi metti sia la metà delle dette spetie, e mettivi dentro il pesce, e schiumalo bene, e fallo bollire piano e molto cuocere, e acónciallo nel vasello dove dèe stare con alquante fogle d'alloro polvereçato delle dette spetie; e lascia riposare la gelatina e fredare un poco. E togli il çafferano, e stemperalo con questa cocitura, e cola queste due cose in sul pesce, tanto che sia coperto il pesce, e gittavi suso anche spetie, tanto che sia agra di spetie e molto gialla. Ogn'altro pesce grosso che tu vuoli in gelatina, fallo simiglantemente come questo. Se vuoli fare per piú o per meno persone, togli le cose a questa medesima ragione.

XXVIII.

xliiij

Se vuoli fare LAMPREDA IN CROSTA togli spetie (per una lampreda una oncia e mezo) che sieno bene fini e bene gialle. E togli la lampreda bene lavata e bene stropicciata col sale, e ripieni i fori di garofani, e 'l bellino e la bocca pieno di noci moschade; e togli la lampreda, e mettila nella crosta con acqua chiara poca, e con salina poca, e falla bene cuocere. E quando è presso che cotta, togli aqua bollita per sé, e spetie che tu ài, e stempera con essa; e mettile in su la lanpreda, e ricuoprila; e falla cuocere a compimento.

XXIX.

xlv

Se vuoli fare LAMPREDA A CIALDELLO amorsellata, togli la lampreda bene lavata, e tagliala a belli morselli piccoli; e togli due once di çucchero et una oncia di spetie fini e meça libra di mandorle, et alquante noci e alquante erbe, cioè petrosemoli e menta,

e salvia poca. E togli la lampreda, e mettila a sofrigere nel çucchero e in acqua poca, e la metade delle dette spetie, tanto che sia quasi cotta. Togli le mandorle che tu ài bene monde, e alquante noci, e 'l sugo dell' erbe che tu ài, et anche spetie e çafferano, tutte queste cose peste insieme e istenperate con acqua poca. E metti queste cose sulla lampreda, e falla bolire, e mettivi suso o sugo d' aranci o quantità d' agresto. Questo amorsellato vuol esere giallo, e potente di spetie, e savoroso d' aranci e di çucchero.

XXX.

xlvj

Se vuoli fare LAMPREDA ARROSTO, togli la lampreda bene lavata e volta in su la graticola del ferro, e tutta via inaffiata con sugo d' aranci et iv' entro spetie fini. Questa lanpreda vuole per savore quand' ella è cotta, salsa fritta. Togli spetie dolci le piú fini che tu puoi avere: e togli çucchero e sugo d' aranci e vino di vernaccia, se ttu ne puoi avere: e se no ne sie, togli il miglore vino biancho che ttu puoi avere. Questo savore vuol esere crudo, e la lampreda bene cotta.

XXXI.

xlvij

Se vuoli fare TORTA DI BATTUTO DI PESCE per xij persone, togli tre tinche grosse e una anguilla bene grossa, e xxx datteri fini, e meça libra d' uve passe, e due once di pignocchi mondi e iiij once di spetie dolci e forti, mischiate e bene gialle. E togli le tinche bene lavate e bene scaglate, e scortecciale per ischiena, levatene le polpe. E togli queste polpe crude, e battile bene, et alquante fogle di petrosemoli e di persa e d' olio fine e delle dette spetie sí che sia bene morbido questo battuto per sé: e di questo battuto fae salsicce lunghe come raviuoli e fritte in olio assai molto bollito. E togli le tinche che tti sono rimase, e mettile a lessare con alquanto petrosemolo; e quando sono bene cotte, battile bene se non se la testa, e mettivi olio e spetie a battere. E di questo battuto fae tortelli piccoli con croste sottili di pasta e sofritte simiglantemente in olio e polveriçate di spetie. Questa torta si vuole cuocere in testo di rame stagnato o in padella. Togli i datteri voti del nocciolo, bene lavati e festugati di gengiove taglato e di cennamo rotto e di garofani interi: togli queste cose, e aconciale in una crosta mescolatamente, e polvereça tuttavia di spetie, e mettivi del burro delle mandorle che è scritto

in un altro luogo, e poni crosta di sopra e bene chiusa e bene gialla, e gittavi su olio bollitō, e dàe poco fuoco di sotto e di sopra. Se vuoli fare per piú o per meno persone, togli le cose a questa medesima ragione.

XXXII.

xlviij

Se vuoli fare TORTELLI E SALSICCE A BRODETTO DI PESCE, togli i pesci e le spetie simiglante mente: fae battuto come alla torta ch' è qui dinançi. E togli due libre di mandorle e due once di spetie fini; e togli le mandorle, bene lavate col guscio e bene macinate e stemperate con acqua chiara poca e bene colate con istamigna, e mettile a bollire per sé in uno vasello, e mettivi delle dette spetie e çafferano stemperato e sugo d' aranci o d' agresto o d' aceto, e fallo bollire. Quando è bollito, togli le salsicce, e fanne morselli e tortelletti sofritti e mettigli nel brodetto. Questa vivanda vuole esere gialla e potente di spetie et agra. E metti per iscodelle brodetto e tortelli e morselli delle salsicce, e poni spetie di sopra per iscodella.

XXXIII.

xlviiij

Se vuoli fare PORRATA BIANCA per xij persone, togli due libre di mandorle e una oncia di gengiove fine bene pesto, e togli iiij maçi di porri, e mettigli a lessare; e quando sono bene cotti, pure il bianco, scolali dell' acqua e battigli. E togli le mandorle ben lavate e ben monde e stemperate con acqua poca e bene colate; e mettile a bollire col porro, e fallo bene cuocere, e mettivi del detto gengiove che tu ài. Questa vivanda vuol esere biancha e bene spessa; e poni spetie sopra scodella.

XXXIV.

l.

Se vuoli fare MINUTO nella miglore maniera che fare si puote per xij persone, togli due libre di mandorle et una buona anguilla fresca, e togli buone erbe oglenti bene monde e bene lavate, e mettile a lessare e battile bene. Togli le mandorle bene monde e bene lavate e bene macinate e stemperate colla lessatura del minuto, e metti a fuoco il minuto con questo latte. E togli l' anguilla lessa, e trattene le spine, bene battuta, e mettila nel minuto. Questa vivanda vuole esere spessa; e poni spetie sopra scodella.

XXXV.

lj

Se vuoli fare riso nella miglore maniera che fare si puote per xij persone, togli due libre di riso e due libre di mandorle, e meça libra di çucchero. E togli il riso bene mondo e bene lavato, e togli le mandorle bene monde e bene lavate e bene macinate e bene colate con istamigna. Togli il riso, e metti a fuoco in acqua chiara, e quando è levato buono bollore e bene schiumato, colane di fuori l' acqua incontanente, e mettivi suso quantitade di latte di mandorle; e fallo cuocere in sulla brascia da la lunge, e mestalo spesso intorno che non si rompa. E quando s' asciuga, arrogivi suso del latte delle mandorle; e quando è presso che cotto, mettivi suso quantità di çucchero. Questa vivanda vuol esere biancha e molto spessa. E quando è cotta, poni çucchero sopra le scodelle. Se vuoli fare per piú persone o per meno, togli le cose a questa ragione.

XXXVI.

lij

Se vuoli fare amido per xij persone, togli due libre di mandorle e una libra d' amido e meça libra di çucchero e due once di pignocchi mondi e meço quarro di garofani. E togli le mandorle bene monde e bene lavate e bene macinate e stemperate con acqua chiara e bene colate; e togli tre parti del latte, e mettilo a bollire: e in quello che tti rimane crudo mettivi in molle l' amido bene netto. E quando il latte è bene bollito, e stempera l'amido e mettilvi dentro incontanente, e mestalo spesso, e trai indietro per minestrare. E mettivi çucchero assai, e poni sopra scodelle çucchero e garofani e pignocchi mondi. Se vuoli fare per piú persone o per meno, fa' a questa ragione.

XXXVII.

liij

Se vuoli fare mandorlata cotta per xij persone, togli tre libre di mandorle e meça libra di çucchero; e togli le mandorle ben lavate e bene monde e bene macinate e stemperate con acqua chiara, poca, e bene colate, e mettile a bollire in uno vasello che bolla tanto che torni spesso; e metti per scodelle çucchero. Se vuoli fare per piú persone o per meno, togli le cose a questa medesima ragione.

XXXVIII.

Se vuoli fare MANDORLATA CRUDA per xij persone, togli le cose simiglante mente come sono tolte qui dinançi, salvo che sieno stemperate le mandorle con meno acqua, e metti çucchero per iscodella. liiij

XXXIX.

Se vuoli fare TORTA in morteruolo o in testi di quaresima, per xij persone, fae ij fogli di lasagne grandi; e togli xxxvj fichi grossi, i miglori che tu puoi avere, e togli xxxvj noce, e meça libra d' uve passe, e meçça libra di mandorle, e due once di pignocchi mondi, e sei pere ruggine mature, e sei mele mature, e meça oncia di gengiove sodo e meça oncia di cennamo sodo e meço quarro di garofani e iiij once di çucchero, e fa' fare iiij once di spetie fini. E togli le lasagne, e lesale; e traile fuori e falle scolare dell' acqua, e mettile a sofrigere nella padella in olio poco, e mettivi spetie e sale. E togli i fichi, e minuçali triti; e togli le noce e minuçale trite come dado; e togli i datteri, voti del nocciolo e bene lavati e festugati del cennamo e del gengiove e de' garofani che tu ài; e togli le pere monde, taglate quadre come dadi, e le mele simiglantemente altresí; e togli l' uve passe ben lavate, e l' amandorle che tu ài, bene mondi, e' pignocchi bene mondi. Tutte queste cose togli, e aconcia a suolo a suolo tra due croste, e polvereçate, queste cose, quando tu l' aconci, di spetie e di çucchero. E ingialla la crosta di sopra, e gittavi suso olio bollito, e dàe poco fuoco di sotto e piú di sopra. Questa vivanda vuol esere gialla e potente di spetie, e dolce per sua natura. Se vuoli fare per piú o per meno persone, togli le cose a questa medesima ragione. lv

XL.

Se vuoli fare TORTELLETTI a modo di fritelle bianche di quaresima, per xij persone, togli una libra di mandorle e iiij derrate di nocciuole, e togli meça libra di çucchero. E togli le mandorle bene monde, e pestale insieme, e mettivi alquanto çucchero a pestare, e di questo çucchero fa' tortelli piccoli. E togli farina poca, e ingialla con çafferano e intrisa con acqua sí che sia molle, et involgivi dentro i tortelli. E mettili in olio a frigere, e polvereçali di çucchero; e dàgli lvj

di dietro a tutte le vivande. Se vuoli fare per piú o per meno persone, a questa ragione.

XLI.

lvij

Se vuoli fare TORTELLI DI QUARESIMA in buona maniera, per quelle persone che tu vuoli, togli quantità di buone çucche secche, bene lesse, e togli mandorle bene monde e ben peste, e quantità di buone erbe ben peste con queste cose; e quantità d'olio, e fini spetie: e di questo battuto fa' tortelletti piccoli, e frigili in olio, e polvereçali di çucchero; e dàgli da scço alle vivande.

XLII.

lviij

Se vuoli fare FICHI RIPIENI, togli lx fichi grossi, i miglori che tu puoi avere e' piú grassi. Togli pere monde e noci e mele monde e alquanti fichi medesimi, e pesta queste cose insieme, e buone spetie e alquanto çucchero. E togli i fichi interi e lievane il fiore, e fae un buono foro in catuno col dito; et empili di questo battuto, e infarinali di pasta molle, e metigli a frigere in olio, e gittavi suso çucchero; e dàgli da scço a l'altre vivande.

XLIII.

lviiij

Se vuoli fare TRIA DI VERMICELLI per xij persone, togli due libre di mandorle e una libra di vermicelli e una libra di çucchero. E togli le mandorle ben monde e ben macinate e bene colate, e togli i vermicelli ben netti, e mettili a bollire in acqua poca. E quand'ànno levato il bollore, mettivi quantità di latte di mandorle e fallo cuocere con esso, e mettivi quantità di çucchero; e quando è cotto, mettivi çafferano stemperato. Questa vivanda vuol esere gialla e spessa: e poni spetie sopra scodella. Se vuoli fare per piú o per meno persone, togli le cose a questa ragione medesima.

XLIV.

lx

Se vuoli fare CROSTATA D'ANGUILLE, o di cavedini o di muggini marini o di sardelle o d'altro pesce che sia da crosta, togli le spetie che sono dette qui dinançi per la lampreda, e fae in quella maniera la crosta.

XLV.

Se vuoli fare TINCHE RINVESCIATE, togli le tinche bene lavate e bene scaglate: per xij persone togli le tinche, e mettivi dentro petrosemolo e menta e salvia e spetie quantità, e rivesciale il lato di fuori dentro, e mettile ad arostire in sulla graticola con cime d'erbe, e ugnile d'olio. E queste tinche arosto voglono uno savore francesco, cosí fatto. Togli cennamo intero, e gengiove e garofani e çafferano e pepe alquanto, e alquanti spicchi d'agli e midolla di pane alquanta, e queste cose macinate molto insieme e stemperate col piú fine aceto che puoi avere, e mettivi alquanto çucchero. Questo savore si vuole dare crudo.

lxj

XLVI.

Se vuoli fare CHEPPIE ARROSTO in su la gradella, o luccio, togli i pesci ben lavati, e nogli scaglare; e tratto sotto l'orecchie tutto quel dentro, e ripieno di buone erbe oglenti e di spetie, e pògli sulla gradella con bella brascia e convenevole di sotto, e volgigli spesso, e spruça d'olio tutta via e di sugo d'aranci e di spetie fini e d'agresto, tanto che siano bene cotti. E fae con essi salsa camellina cosí fatta. Togli il cennamo e 'l gengiove e 'l pevere lungo e garofani et una noce moscata: togli queste cose intere, e mettile al mortaio a macinare, e mettivi crosta di pane e nocciuole monde nella bracia: queste cose bene macinate e stemperate col piú fine aceto che tu puoi avere, e mettivi quantità di çucchero.

lxij

XLVII.

Se vuoli fare SALSA CAMMELLINA con ogne arrosto di pesce, fallo in quel modo che qui dinançi a questa vivanda è scripto.

lxiij

XLVIII.

Se vuoli fare pesce d'Arno o altro PESCE A CESAME, togli i pesci ben lavati e infarinati; e togli la cipolla taglata sottile per traverso, e mettila a cuocere nell'olio tanto che sia colorita, e tra'ne fuori l'olio, e mettivi acqua e aceto e spezie, tanto che sia ben cotta. E macina una midolla di pane arrostito, e stempera col buon vino, e mettivi çafferano stemperato, e mettilo a bollire con queste cose nella

lxiiij

padella; e quando sono cotte, metti questo cesame su' pesci. Questo cesame vuol esere giallo e poderoso di spetie e agro d'aceto e freddo.

XLIX.

lxv

Se vuoli fare CALCINELLI A BRODETTO, togli i calcinelli e lavagli bene e mettigli a lesare. E quando sono cotti, tràgli del guscio e mettili a sofrigere nell' olio. E togli le mandorle, e togli alquante buone erbe e speçie, e çafferano e alquante noci, e tutte queste cose pesta insieme e stempera con acqua e con alquanto aceto o agresto; e trai l'olio de' calcinelli e mettivi su questo brodetto, e fallo bollire insieme. E metti ogni cosa per scodelle, e metti di sopra spetie.

L.

lxvj

Se vuoli fare una ANGUILLA RINVESTITA di buono battuto per xij persone, togli ij anguille fresche e una tincha, e togli tre once di spetie fini ben peste e ben gialle, e togli alquanto petrosemolo, e menta e persa. E togli la piú grossa anguilla, e scorticala sí che 'l chuoio non si rompa; e togli queste due anguille, la scorticata e l'altra, e la tincha, e mettila a lessare sí che sian ben cotte. E quando sono cotte, levane le spine, e battile bene, e batti con questo battuto delle dette erbe e delle dette spetie, e mettivi burro di mandorle con questo battuto et alquanto çucchero. Et questo battuto vuol esere giallo e potente di spetie e dolce di çucchero. E riempi di questo battuto il chuoio dell' anguilla, e mettila ad arrostire sulla graticola. Questa anguilla vuol per savore salsa cammellina ch' è qui di sopra. Se vuoli fare per piú o per meno persone, togli le cose a questa medesima ragione.

LI.

lxvij

Se vuoli fare SAVORE RINFORÇATO, togli garofani e buono cennamo e un poco di cardamone, e nocciuole monde in cenere calda, e un poco di crosta di pane e çucchero, peste queste cose insieme; e poi le fa' macinare con aceto: e questo si è buono con qualunque arrosto tu vuoli. E dàllo crudo.

LII.

lxviij

Se vuoli fare SAVORE A CAPPONI, togli carne secca, magra, e falla cuocere; e togli de' fegatelli de' polli e falli cuocere e fagli pe-

stare. E pesta de' garofani con essi, e noci moscade e gengiove, e poi si vuole stemperare con aceto o con vino bianco o con acqua. E togli il grasso che cade dell' arrosto, e mettilo a cuocere con questo savore, e mettivi datteri alquanti e çucchero.

LIII.

Se vuoli fare POLLASTRI AFINOCCHIATI per xij persone, togli dodici pollastri o sei capponcelli: se sono capponcelli, svenbrati, se sono pollastri, interi. Togli i polli, e sofrigili in lardo bene strutto e ben colato, e togli barbe di finocchio monde e bene lavate, e barbe di petrosemoli alquante, bene lavate, e fae sofrigere co' polli. E fa' fare iij once di spetie fini, e metti delle dette spetie a sofrigere ne' polli. E quando sono sofritti una gran dotta, trâne del lardo quantità, se ve n' àe troppo, mettivi acqua et aceto tanto che stieno sotto. E quando sono cotti, togli tuorla di xviij uova, e li fegatelli loro ben pesti e spetie e çafferano e quantità d' agresto o d' aceto; e trai fuori le barbe che sono cotte co' polli, e gittale via, e mettivi suso questo brodetto a bollire. Questa vivanda vuol esere gialla e potente di spetie e avere savore di finocchi: e metti i polli per tagliere, e savore per iscodella. Se vuoli fare per piú o per meno persone, a questa ragione. lxviiij

LIV.

Se vuoli fare TORTELLETTI A BRODETTO per xij persone, togli iiij libre di bronça di porco, e iiij casci freschi o passi, e xviij uova, e fa' fare ij once di spetie fini; e togli xxiiij datteri e meça libra d' uve passe e alquante cime di petrosemoli e di persa. E togli la bronça del porco, ben battuta colle dette erbe, e 'l cascio che tu ài, ben pesto con queste cose, e alquante huova, e' datteri bene lavati e bene minuççati, e l' uve passe bene lavate, e delle dette speçie e çafferano; e di tutte queste cose fae uno battuto. E fanne tortelli piccoli con ispoglo di pasta, sottili, e mettili a sofrigere in lardo fresco, bene strutto e bene colato; e quando sono cotti, polvereçali di speçie e di çucchero, o vuoli dare da seço a tutte le vivande, o vuoli mettere in uno buono brodetto di mandorle ch' è scritto su questo libro. lxx

LV.

Se vuoli fare una TORTA DI GAMBERI, mettili a lessare, e quando sono cotti tra'ne fuori le polpe delle code, e togli alquante erbe intere, e batti bene quelle polpe; e metti con questo battuto burro lxxj

di mandorle e delle dette speçie et alquante uve passe. E di questo battuto fae torta sottile tra due croste: di sopra vuole essere potente di speçie e dolce di burro e d' uve passe, e bene gialla dentro.

LVI.

lxxij

Se vuoli fare SAVORE NERO a porco selvatico, sí togli della carne sua ben cotta e bene battuta e bene pesta al mortaio, e togli midolla di pane bene nera, e messo in molle in aceto, e bene macinato per sé e ben colato, mescola cola carne macinata, e mettivi suso pepe e pevere lungo e melaghette e gengiove, bene peste queste iiij spetie allo spetiale, e mettile in su questo savore con aceto e col brodo magro della carne, e metti . . . .

LVII.

xvj

Nel ms. questa è la prima.

. . . .
. . . . lavati e festugati del gengiove taglato e del cennammo e de' garofani che tu ài, sí che i datteri sieno pieni. Togli il battuto de' pollastri, e' raviuoli e' tortelli e' datteri e' pignocchi mondi e l' uve passe, bene lavate, e metti crosta nel morteruolo in tre terçi. E tutte queste cose che sono dette metti a suolo a suolo nel morteruolo; e poni crosta di sopra, e ingiallala, e rovesciavi suso un poco di lardo strutto e bene colato, e fallo cuocere con poco fuoco di sopra e di sotto, con testo caldo, che sia pur fuoco. Questa vivanda vuol essere gialla e agra di spetie. Se vuoli fare per piú o per meno persone, a questa medesima ragione.